



Koreaanse Bibimbap

met rundergehakt, taugé en sesam



ca. 20min



2 personen

Bibimbap in no time op tafel? Jazeker, want wij helpen je op weg met ingrediënten die weinig voorbereiding vereisen. De wortel rasp je in een minuutje, de champignons leveren we voorgesneden en wel mee. En de spinazie? Die hoef je alleen nog maar te wassen! Serveer alle componenten van dit Koreaanse gerecht bovenop een bord stomende rijst en hussel alles aan tafel om voor een smaakexplosie

Wat je van ons krijgt

- 1,6
- 2,6
- 11
- 11

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- koekenpan of wok
- keukenrasp
- maatbeker
- koekenpan
- vergiet
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Gebruik geen of minder chilipasta als je niet zo van pittig eten houdt.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

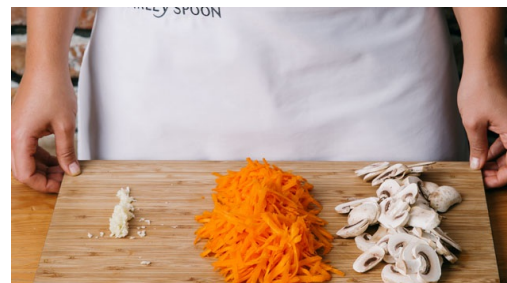
Voedingswaarde per portie

calorieën 768kcal, vet 25.7g, koolhydraten 94.0g, eiwit 36.0g



1. Rijst koken

Breng 400ml water met een snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **sushirijst** in een zeef onder de kraan totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook, dek de pan af met een deksel en kook de **rijst** op laag vuur in 10-13min beetgaar. Laat daarna rusten. Breng op smaak met 1 el azijn.



2. Groenten voorbereiden

Pel en hak intussen de **knoflook** fijn. Boen de **wortel** schoon en rasp grof. Neem de **champignonplakjes** uit de verpakking.



3. Wortelrasp bakken

Verhit **1tl sesamolie** in een grote koekenpan of wok en bak de **wortelrasp** 2-3min. Voeg **1el sesam** toe, roer door en breng op smaak met peper en zout. Was intussen de **babyspinazie** grondig in een vergiet. Schep de **sesamwortels** uit de pan en zet opzij tot stap 6. Veeg de pan schoon met een stuk keukenpapier.



4. Champignons bakken

Verhit de pan opnieuw op middelhoog vuur en voeg 1-2tl plantaardige olie en de **champignonplakjes** toe, bak ca. 5min en voeg dan de **taugé** met **1el sojasaus** en de **rest van de sesam** toe. Roerbak 1min en breng op smaak met peper. Neem uit de pan en zet opzij tot stap 6. Veeg de pan schoon.



5. Gehakt bakken

Bak het **gehakt** met **1-2tl sesamolie** in de gebruikte grote koekenpan of wok op hoog vuur 3-4min. Blus af met **1el sojasaus** en breng op smaak met een beetje peper. Neem het **vlees** uit de pan zodra het gaar is.



6. Spinazie bakken

Verhit de **rest van de sesamolie** in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en roerbak de **knoflook** en **babyspinazie** 2-3min, tot de **blaadjes** zijn geslonken. Schep de **rijst** in kommen en verdeel de **sesamwortels**, **champignons**, **spinazie** en **gehakt** er in groepjes over. Serveer met de **rest van de sojasaus** en **Thaise chilipasta** (zie tip, links).